



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **85611** (13) **U**
(51) МПК
A23L 1/31 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

<p>(21) Номер заявки: u 2013 06744</p> <p>(22) Дата подання заявки: 29.05.2013</p> <p>(24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.11.2013</p> <p>(46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.11.2013, Бюл.№ 22</p>	<p>(72) Винахідник(и): Топчій Оксана Анатоліївна (UA), Радзівська Ірина Геронтіївна (UA), Тимченко Денис Олексійович (UA)</p> <p>(73) Власник(и): НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ, вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601 (UA)</p>
--	--

(54) ПАШТЕТ М'ЯСНИЙ ЗАПЕЧЕНИЙ "УНІКАЛЬНИЙ"

(57) Реферат:

Паштет м'ясний запечений містить м'ясо куряче, яйця курячі, сіль кухонну харчову. Крім цього він додатково містить м'ясо індиче, печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, кокосову і лляну олії, моркву, крупу манну, перець чорний мелений та суміш спецій "Італійські трави".

UA 85611 U

Корисна модель належить до харчової, а саме м'ясної промисловості, та належить до розробки рецептури м'ясного паштета.

Відомий паштет з птиці або дичини (Збірник рецептур блюд і кулінарних виробів для підприємств громадського харчування - М.: Економіка. 1982. - С. 720), що містить в %:

м'ясо куряче	50,0
яйця курячі	10,0
молоко коров'яче	30,0
жир-сирець курячий	9,0
сіль кухонна харчова	0,8
коріандр молотий	0,1
перець духмяний молотий	0,1.

5 Недоліком прототипу можна вважати не досить однорідну структуру продукту, за рахунок того, що емульсія при такому співвідношенні не має високих функціональних характеристик.

10 В основу корисної моделі поставлена задача розробки рецептури паштету м'ясного запеченого з підвищеними вмістом полі ненасичених жирних кислот (далі - ПНЖК) і високими структурно механічними характеристиками. Технічний результат, який може бути отриманий при здійсненні корисної моделі, полягає в розширенні асортименту продукції, що випускається, у підвищенні якості цільового продукту, зокрема органолептичних показників, таких як смак, консистенція і пластичність. Поставлена задача вирішується тим, що паштет м'ясний запечений "Унікальний", містить м'ясо куряче, яйця курячі, сіль кухонну харчову. Згідно з корисною моделлю, додатково використовують м'ясо індиче, печінку яловичу бланшовану, цибулю

15 ріпчасту, кокосову і лляну олії, моркву, крупу манну, перець чорний мелений, суміш спецій "Італійські трави", у наступному співвідношенні компонентів, %:

м'ясо куряче	29,0-32,0
м'ясо індиче	18,0-22,0
печінка яловича бланшована	20,0-22,0
яйця курячі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	3,0-5,0
кокосова олія	1,0-2,5
лляна олія	2,5-6,0
морква	5,0-6,0
крупа манна	7,0-10,0
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05-0,1.

20 Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю ознак, що заявляються, та технічним результатом полягає в наступному: використання лляної олії, призводить до усунення в рецептурі вмісту тваринних жирів і обумовлює наявність поліненасичених жирних кислот, в тому числі лінолевої (клас ω -6), яка є незамінною для організму людини, а додавання кокосової олії підвищує структурно механічні характеристики продукту. Лляна олія забезпечує функції мембран клітин та сприяє перетворенню холестерину у холеві кислоти і виведенню їх із організму. Мінімальна кількість кожного інгредієнта м'ясної сировини вибрано за даними дегустаційної оцінки готового продукту, а також продиктовано реологічними властивостями, які

25 визначають високу якість і товарний вигляд продукту.

Введення м'ясної сировини - м'яса курятини менше 29 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 32 % недоцільне з точки зору собівартості; м'яса індика менше 18 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості; печінки яловичої менше 20 % погіршує органолептичні показники та збалансованість амінокислотного складу за рахунок зменшення відсотку тваринних білків у рецептурі, а введення м'ясної сировини більше 22 % недоцільне з точки зору собівартості.

35 Введення крупи манної більше 10 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту, а введення менше 7 %, призводить до погіршення формуючих властивостей паштету.

40 Введення яйця курячого більше 5 % призводить до в'язкості системи, погіршуються її формуючі властивості, а введення менше 3 % не забезпечує достатнього зв'язування паштетної маси.

Введення цибулі ріпчастої менше 3 % призводить до погіршення органолептичних показників (смак, запах), додавання більше 5 % надає продукту більш виявленого смаку та запаху цибулі.

5 Додавання солі менше 1,0 % та більше 1,5 % погіршує смакові властивості готового продукту.

Додавання перцю меленого значно покращує органолептичні показники готового продукту.

10 Додавання суміші спецій "Італійські трави" (перець червоний солодкий, часник сушений, зелень петрушки сушена, материнка звичайна сушена, базилік сушений, цибуля ріпчаста сушена, розмарин, тмин) не менше 0,05 % та не більше 0,1 % значно покращує органолептичні показники готового продукту.

15 Біологічна цінність олії льону в кілька разів перевищує інші харчові рослинні олії, містить велику кількість корисних речовин, вітаміни F, A, E, B, K, а також жирні кислоти Омега-3 та Омега-6. Потрапляючи в організм, жирні кислоти Омега-3 та Омега-6 стають частиною структури клітини і позитивно впливають на клітинну активність, пришвидшують передачу нервових імпульсів. Вміст цих кислот у лляній олії є значно вищим, ніж в інших оліях та продуктах харчування, що свідчить про його високу ефективність. Завдяки високому вмісту кислот Омега-3 та Омега-6, лляна олія сприяє нормалізації обмінних процесів, а також має цілу низку лікувальних властивостей.

20 Кокосова олія отримується з копри. Виготовляється гарячим пресуванням висушеної м'якоти кокосового горіха. При кімнатній температурі (15-20 °С) являє собою тверду масу білого кольору. Завдяки своїм складом кокосова олія може використовуватися, як структуроутворювач.

25 Внесення кокосової олії менше 1,0 % має недостатній вплив на консистенцію продукту, а введення більше 2,5 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників готового продукту. Внесення лляної олії менше 2,5 % має недостатній вплив на органолептичні показники продукту, а введення більше 6,5 % призводить до суттєвого погіршення органолептичних показників та консистенції продукту. Приклади складу паштету наведено у таблиці.

Приклад складу паштету, %:

Таблиця

Сировина	Рецептури паштетів			
	№ 1	№ 2	№ 3	№ 4
1	2	3	4	5
Кількість основної сировини, % на 100 кг				
М'ясо куряче	32	32	30	29
М'ясо індиче	22	22	20	18
Печінка яловича бланшована	21	22	20	20
Яйця курячі	3	3	3	5
Цибуля ріпчаста	5	3	5	5
Кокосова олія	0,9	1,5	2,1	3
Лляна олія	2,1	3,5	4,9	7
Морква	5	6	5	5
Крупа манна	10	7	10	10
Разом	100	100	100	100

30

Продовження таблиці

Спеції, %, до основної сировини				
Сіль кухонна харчова	1,5	1,5	1,5	1,5
Перець чорний мелений	0,1	0,1	0,1	0,1
Суміш спецій Італійські трави	0,1	0,1	0,1	0,1
Висновки	Додавання кокосової і лляної олії в такій кількості недостатньо впливає на органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання кокосової і лляної оліїв такій кількості покращує органолептичні показники готового продукту	Додавання кокосової і лляної олії в такій кількості покращує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту	Додавання кокосової і лляної олії в такій кількості погіршує органолептичні показники та реологічні властивості готового продукту

Аналіз даних таблиці показує, що до складу розроблених рецептур паштетів доцільно вводити кокосову олію в кількості 1,0-2,5 %, а лляну - 2,5-6 %.

- 5 Технічний результат полягає в тому, що запропонована рецептура паштету м'ясного запеченого "Унікальний" дає змогу досягти високої харчової і біологічної цінності розроблених продуктів.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

10

Паштет м'ясний запечений, що містить м'ясо куряче, яйця курячі, сіль кухонну харчову, який **відрізняється** тим, що додатково містить м'ясо індиче, печінку яловичу бланшовану, цибулю ріпчасту, кокосову і лляну олії, моркву, крупу манну, перець чорний мелений, суміш спецій "Італійські трави", з наступним рецептурним співвідношенням, у %:

м'ясо куряче	29,0-32,0
м'ясо індиче	18,0-22,0
печінка яловича бланшована	20,0-22,0
яйця курячі	3,0-5,0
цибуля ріпчаста	3,0-5,0
кокосова олія	1,0-2,5
лляна олія	2,5-6,0
морква	5,0-6,0
крупа манна	7,0-10,0
сіль кухонна харчова	1,0-1,5
перець чорний мелений	0,05-0,1
суміш спецій "Італійські трави"	0,05-0,1.

15

Комп'ютерна верстка В. Мацело

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Урицького, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут промислової власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601